

Recette préféré du mois de janvier 2026



Galette des rois

Ingédients :

- œufs
- poudre d'amandes
- beurre
- sucre
- pates feuilletés
- 1 jaune d'œufs

Préparation :

- Préchauffer le four à 200 degrés.
- Faire fondre le beurre
- Dans un saladier battre les œufs, sucre, poudre d'amandes et le beurre en pommade -
- Disposer la pâte dans un plat à tarte.
- Piquer la pâte a l'aide d'une fourchette.
- La garnir de la préparation.
- Recouvrir avec une pâte.
- Badigeonner du jaunes d'œufs a l'aide d'un pinceau.
- Cuire 30/45 minutes. Surveiller avec la pointe d'un couteau.

C est prêt !! Bon appétit !!